



MENÜWOCHENPLAN

14. SEPTEMBER – 20. SEPTEMBER 2026

MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag
14.09.2026

Bouillon mit Backerbsen | Saisonaler Blattsalat
Rinds-Saftplätzli
Bramata mit Mascarpone & Butter-Bohnen
Geburtstagsdessert Gemischte Glace mit Rahm

Birchermüesli
mit Weggli

Dienstag
15.09.2026

Pastinaken Cremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Poulet Cordon bleu
Kartoffelschnitze aus dem Ofen & Erbsli a la Creme
Trauben

Bauern-Omelette
Saisonsalat

Mittwoch
16.09.2026

Süsskartoffelcremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Schweins-Ragout mit getrockneten Tomaten
Teigwaren & Kräuter Kohlräbli
Pfirsich-Quark-Creme

Chäschüechli
mit Salat

Donnerstag
17.09.2026

Winzersuppe | Saisonaler Blattsalat
Fischstäbli (CA) mit Safran-Mayo
Salz-Kartoffeln & Rahmspinat
Schoggi-Frappé

Café Complet
mit Lyoner

Freitag
18.09.2026

Rote Linsencremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Schinken-Banane an Curry-Sauce
mit Gemüse-Reis
Gebrannte Creme

Griess-Köpfli
auf Beerli-Sauce

Samstag
19.09.2026

Geflügelcremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Spaghetti mit Tomatensauce
Gebäck

Bündner Gerstensuppe
Hausbrot

Sonntag
20.09.2026

Bouillon mit Flädli | Saisonaler Blattsalat
Kalbsbraten an Rosmarin-Sauce
Duchesse-Kartoffeln & Butternuss-Kürbis aus dem Ofen
Vermicelles

Zwetschgen-Kuchen
mit Rahm

Alternative zum Znacht

Schweinswürstli mit Senf mit Salat oder Apfelmus
Fleisch-Käseplättli | Birchermüesli | Café Complet

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, Ausnahmen werden deklariert. Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.